叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 自制糖果——甜美可口(homemade Candy—sweet And Dandy) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

自制糖果——甜美可口(Homemade candy—sweet and dandy)

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]
[Pg 1]
[页 1]

[第1页]

[ˌhəʊm'meɪd]
Homemade
自制

自制

['kændi] — [swiːt]
Candy — Sweet
糖果 — 甜的

糖果——甜的

[ænd; ənd] ['dændi]
and Dandy
和 花花公子

和丹迪

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]
[Pg 2]
[页 2]

[第2页]

['weðə(r)] [juː; jʊ] [teɪk] ['kændiˌmeɪkɪŋ] ['sɪəriəsli] [ɔː(r)][laɪk][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['əʊnli][fɔː(r); fə(r)]['speʃ(ə)l] [ə'keɪʒnz] ,
Whether you take candymaking seriously or like to make it only for special occasions ,
无论 你 拿 糖果制作 严重地 或者 喜欢 到 制作 它 仅有的 为了 特别的 场合 ,

无论你是认真对待糖果制作，还是只在特殊场合才制作，

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ðə; ði]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][məʊst]['pɒpjələ(r)] [ˌhəʊm'meɪd] ['kændi][ɪn] [ðɪs] ['fəʊldə(r)] .
you will find the recipes for the most popular homemade candy in this folder .
你 将要 寻找 这 食谱 为了 这 最多 受欢迎的 自制 糖果 在 这 文件夹 .

您可以在此文件夹中找到最受欢迎的自制糖果配方。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [dɪ'veləpt] [ɪn][ðə; ði] [best] [fuːdz] ['kɑːroʊ] ['kitʃinz] , [weə(r)] ['kændiˌmeɪkɪŋ] [ɪz]['teɪkən] ['sɪəriəsli] .
They were developed in the Best Foods Karo Kitchens , where candymaking is taken seriously .
他们 是 发达 在 这 最好的 食物 卡罗 厨房 , 在哪里 糖果制作 是 已采取 .

它们是在 Best Foods Karo 厨房研发的，那里对糖果制作非常认真。

['kɑːroʊ] ['sɪrəp] [ɪn][ðə; ði]['kændi]['mɪkstʃə(r)] [helps] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [smuːð] , ['kriːmi] ['tekstʃə(r)][æz; əz][ɪn] [fʌdʒ] ,
Karo syrup in the candy mixture helps to give a smooth , creamy texture as in fudge ,
卡罗 糖浆 在 这 糖果 混合物 帮助 到 给 一个 光滑的 , 奶油状 质地 作为 在 做傻事 ,

在糖果混合物中加入玉米糖浆有助于使其拥有像软糖一样顺滑、细腻的口感。

[ə; eɪ] [sɒft] ['tʃuːi] ['tekstʃə(r)][æz; əz][ɪn] ['tæfi] [ɔː(r)][ə; eɪ][krɪsp] [nɒn] - ['stɪki] ['tekstʃə(r)][æz; əz][ɪn] ['piːnʌt]

a	**soft**	**chewy**	**texture**	**as**	**in**	**taffy**	**or**	**a**	**crisp**	**non**	**-**	**sticky**	**texture**	**as**	**in**	**peanut**
一个	柔软的	耐嚼的	质地	作为	在	太妃糖	或者	一个	脆	非	-	黏	质地	作为	在	花生

['brɪt(ə)l][ɔː(r)]['kændi] ['æplz] .

brittle	**or**	**candy**	**apples**	**.**
脆	或者	糖果	苹果	.

口感柔软有嚼劲，如太妃糖；或口感酥脆不粘手，如花生糖或糖苹果。

['kreɪzi] [krʌntʃ]

Crazy	**Crunch**
疯狂的	嘎吱声

疯狂脆脆

1⅓ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1⅓	**cups**	**sugar**
1⅓	杯子	糖

1⅓ 杯糖

[wʌn] [kʌp] - [ɔː(r)][mə'zoʊlə][ˌmɑːdʒə'riːn]

1	**cup**	**Nucoa**	**or**	**Mazola**	**margarine**
1	杯子	-	或者	马佐拉	人造黄油

杯 Nucoa 或 Mazola 人造黄油

½ [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔː(r)] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**Karo**	**light**	**or**	**dark**	**corn**	**syrup**
½	杯子	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

半杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[eɪt] [kʌps] [pɒpt] [kɔːn]

8	**cups**	**popped**	**corn**
8	杯子	爆裂	玉米

杯爆米花

⅔ [kʌp] ['təʊstɪd] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

⅔	**cup**	**toasted**	**pecans**
⅔	杯子	烤过的	山核桃

⅔ 杯烤山核桃

1⅓ [kʌps] ['təʊstɪd] ['ɑːməndz]

1⅓	**cups**	**toasted**	**almonds**
1⅓	杯子	烤过的	杏仁

1⅓ 杯烤杏仁

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ˌmɑːdʒə'riːn][ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] [ɪn][ˌtuː'tuː] [kwɔːt] ['sɔːspən] .

Combine	**sugar**	**,**	**margarine**	**and**	**corn**	**syrup**	**in**	**2**	**quart**	**saucepan**	**.**
结合	糖	,	人造黄油	和	玉米	糖浆	在	2	夸脱	平底锅	.

将糖、人造黄油和玉米糖浆放入 2 夸脱的平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**boil**	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	熬	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	.

用中火煮沸，不断搅拌。

[kən'tɪnjuː] ['bɔɪlɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] , - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [tɜːnz] [ə; eɪ]

Continue	**boiling**	**,**	**stirring**	**occasionally**	**,**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**or**	**until**	**mixture**	**turns**	**a**
继续	沸腾	,	搅拌	偶尔	,	-	到	-	分钟	或者	直到	混合物	转弯	一个

[lait] ['kærəmel]['kʌlə(r)] (290°F .) .

light	**caramel**	**color**	**(**	**290°F**	**.**	**)**	**.**
光	焦糖	颜色	(	290°F	.	)	.

继续煮沸，偶尔搅拌，10 到 15 分钟，或直到混合物变成浅焦糖色（290°F）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [stɜː(r)][ɪn] [və'nɪlə] .

Remove	**from**	**heat**	**;**	**stir**	**in**	**vanilla**	**.**
消除	从	热	;	搅拌	在	香草	.

离火，拌入香草精。

[pɔː(r)] ['sɪrəp] ['əʊvə(r)] [pɒpt] [kɔːn] [ænd; ənd] [nʌts] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Pour	**syrup**	**over**	**popped**	**corn**	**and**	**nuts**	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
倒	糖浆	超过	爆裂	玉米	和	坚果	在	烘烤	床单	.

将糖浆淋在烤盘上的爆米花和坚果上。

[tɒs] [wɪð] [tuː] [lɑːdʒ] [spuːn] [ʌn'tɪl] [pɒpt] [kɔːn] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] ['kəʊtɪd] .

Toss	**with**	**two**	**large**	**spoons**	**until**	**popped**	**corn**	**and**	**nuts**	**are**	**coated**	**.**
折腾	和	二	大的	勺子	直到	爆裂	玉米	和	坚果	是	涂层	.

用两个大勺子搅拌，直到爆米花和坚果都裹上酱汁。

[spred] [aʊt] [tuː; tə][draɪ] .

Spread	**out**	**to**	**dry**	**.**
传播	出去	到	干燥	.

摊开晾干。

[breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn] ['taɪtli] ['kʌvəd] [kən'teɪnə(r)][ɔː(r)]['plæstɪk][bæg] .

Break	**into**	**pieces**	**and**	**store**	**in**	**tightly**	**covered**	**container**	**or**	**plastic**	**bag**	**.**
休息	进入	件	和	店铺	在	紧紧	涵盖	容器	或者	塑料	包	.

掰成小块，放入密封容器或塑料袋中保存。

[meɪks] [ə'baʊt] 1¾ [paʊndz] .

Makes	**about**	**1¾**	**pounds**	**.**
制作	关于	1¾	磅	.

大约可制成 1¾ 磅。

['kændid] ['wɔːlnʌts]

Candied	**Walnuts**
腩	核桃

蜜饯核桃

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

¼ [kʌp] ['kɑːroʊ] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]

¼	**cup**	**Karo**	**light**	**corn**	**syrup**
¼	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

¼ 杯 Karo 淡玉米糖浆

⅓ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

⅓	**cup**	**water**
⅓	杯子	水

三分之一杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

1	**teaspoon**	**rum**	**extract**
1	茶匙	朗姆酒	提炼

1茶匙朗姆酒提取物

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːlnʌt] ['piːsɪz]
2 cups walnut pieces
2 杯子 核桃 件

杯核桃碎

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .
Combine sugar , light corn syrup and water in a 2 - quart saucepan .
结合 糖 , 光 玉米 糖浆 和 水 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 .

将糖、淡玉米糖浆和水放入 2 夸脱的平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd] ['mɪkstʃə(r)]
Stirring constantly , cook over medium heat until sugar is dissolved and mixture
搅拌 不断地 , 厨师 超过 中等的 热 直到 糖 是 溶解 和 混合物
['kɒmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
comes to a boil .
来 到 一个 熬 .

不断搅拌，用中火煮至糖溶解，混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] ,
Continue cooking , stirring occasionally ,
继续 烹饪 , 搅拌 偶尔 ,

继续烹煮，偶尔搅拌。

[ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 235°F . [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] ['ɪntuː]
until temperature reaches 235°F . or until a small amount of mixture dropped into
直到 温度 到达 235°F . 或者 直到 一个 小的 数量 的 混合物 掉落 进入
['veri] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] .
very cold water forms a soft ball .
非常 寒冷的 水 表格 一个 柔软的 球 .

直到温度达到 235°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中形成一个软球。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'strækt] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːlnʌts] .
Add rum extract , salt and walnuts .
添加 朗姆酒 提炼 , 盐 和 核桃 .

加入朗姆酒香精、盐和核桃。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ænd; ənd] [tɜːn] [waɪt] .
Stir until mixture begins to thicken and turn white .
搅拌 直到 混合物 开始 到 加厚 和 转动 白色的 .

搅拌至混合物开始变稠并变成白色。

[pɔː(r)] ['ɒntə] [wel] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Pour onto well greased baking sheet .
倒 到 出色地 涂油 烘烤 床单 .

倒入抹好油的烤盘中。

['juːzɪŋ] [ˌtuː'tuː] [fɔːrks] ['seprət] ['ɪntuː] ['klʌstəz] .
Using 2 forks separate into clusters .
使用 2 叉子 分离 进入 集群 .

使用 2 个分支分别分成多个集群。

[kuːl] [ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][æn; ən] ['eətaɪt] [kən'teɪnə(r)] .
Cool **and** **store** **in** **an** **airtight** **container** **.**
凉爽的 和 店铺 在 一个 密闭 容器 .

冷却后放入密封容器保存。

[meɪks] [wʌn] [paʊnd] .
Makes **1** **pound** **.**
制作 1 磅 .

成品1磅。

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[**Pg** **3** **]**
[页 3]

[第3页]

[pɹ'eɪlaɪnz]
Pralines
果仁糖

果仁糖

[wʌn] [paʊnd] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 **pound** **light** **brown** **sugar**
1 磅 光 棕色的 糖

1磅浅棕糖

[wʌn] (5⅓ - [aʊns]) [kæn; kən] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **(** **5⅓** **-** **ounce** **)** **can** **evaporated** **milk**
1 (5⅓ - 盎司) 能 蒸发 牛奶

1罐（5⅓盎司）淡奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɑːroʊ] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]
2 **tablespoons** **Karo** **light** **corn** **syrup**
2 汤匙 卡罗 光 玉米 糖浆

2汤匙卡罗牌淡玉米糖浆

¼ [kʌp][mə'zoʊlə][ɔː(r)] - [ˌmɑːdʒə'riːn]
¼ **cup** **Mazola** **or** **Nucoa** **margarine**
¼ 杯子 马佐拉 或者 - 人造黄油

¼ 杯 Mazola 或 Nucoa 人造黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

1½ [kʌps] ['piːkən] [hɑːvz]
1½ **cups** **pecan** **halves**
1½ 杯子 胡桃 一半

1.5 杯半颗山核桃

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] [ɪn][ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .
Combine **sugar** **,** **evaporated** **milk** **and** **corn** **syrup** **in** **2** **-** **quart** **saucepan** **.**
结合 糖 , 蒸发 牛奶 和 玉米 糖浆 在 2 - 夸脱 平底锅 .

将糖、淡奶和玉米糖浆放入 2 夸脱的平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] .
Stirring **constantly** **,** **cook** **over** **medium** **heat** **until** **mixture** **comes** **to** **a** **boil** **.**
搅拌 不断地 , 厨师 超过 中等的 热 直到 混合物 来 到 一个 熬 .

不断搅拌，用中火煮至混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] ,
Continue **cooking** **,** **stirring** **occasionally** **,**
继续 烹饪 , 搅拌 偶尔 ,

继续烹煮，偶尔搅拌。

[ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['ri:tʃɪz] 238°F . [ɔ:(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] ['ɪntu:]

until	**temperature**	**reaches**	**238°F**	**.**	**or**	**until**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**dropped**	**into**
直到	温度	到达	238°F	.	或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	掉落	进入

['veri] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔ:l] .

very	**cold**	**water**	**forms**	**a**	**soft**	**ball**	**.**
非常	寒冷的	水	表格	一个	柔软的	球	.

直到温度达到 238°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中形成一个软球。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ di: 'di:][ˌmɑ:dʒə'ri:n] ; [du:; də][nɒt][stɜ:(r)] .

Add	**margarine**	**;**	**do**	**not**	**stir**	**.**
添加	人造黄油	;	做	不是	搅拌	.

加入人造黄油；不要搅拌。

[ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:k'wɔ:m] (110°F .) .

Cool	**to**	**lukewarm**	**(**	**110°F**	**.**	**)**	**.**
凉爽的	到	温	(	110°F	.	)	.

凉至温热（110°F）。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] .

Add	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**.**
添加	香草	和	打	直到	奶油状	.

加入香草精，搅拌至顺滑。

[stɜ:(r)][ɪn][pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz] .

Stir	**in**	**pecans**	**.**
搅拌	在	山核桃	.

拌入山核桃。

[drɒp] [baɪ] ['ti:spu:n,ful] ['ɒntə] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**onto**	**waxed**	**paper**	**.**
降低	经过	茶匙	到	打蜡	纸	.

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[ʃeɪp] [wɪð] [ə; eɪ] [spu:n] ['ɪntu:][ə; eɪ] 2½ - [ɪntʃ] ['sɜ:k(ə)l] , ['spredɪŋ] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz] .

Shape	**with**	**a**	**spoon**	**into**	**a**	**2½**	**-**	**inch**	**circle**	**,**	**spreading**	**pecans**	**.**
形状	和	一个	勺子	进入	一个	2½	-	英寸	圆圈	,	传播	山核桃	.

用勺子将面团塑成直径 2½ 英寸的圆形，铺上山核桃碎。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ˌʌndɪ'stɜ:bd] [ʌn'tɪl][ðə; ði][pɹ'eɪlaɪnz][ɑ:(r); ə(r)][fɜ:m][ænd; ənd] ['ʃʊgəd] .

Allow	**to**	**remain**	**undisturbed**	**until**	**the**	**pralines**	**are**	**firm**	**and**	**sugared**	**.**
允许	到	保持	未受干扰	直到	这	果仁糖	是	公司	和	糖	.

静置片刻，直到糖霜变硬并裹上糖粒。

[meɪks] 1½ [paʊndz] .

Makes	**1½**	**pounds**	**.**
制作	1½	磅	.

成品1.5磅。

[əʊld] ['fæʃ(ə)nd] ['pɒpkɔ:n] [bɔ:lz]

Old	**Fashioned**	**Popcorn**	**Balls**
老的	造型	爆米花	球

老式爆米花球

[wʌn][kʌp]['kɑ:roʊ] [lait] [ɔ:(r)][dɑ:k] [kɔ:n] ['sɪrəp]

1	**cup**	**Karo**	**light**	**or**	**dark**	**corn**	**syrup**
1	杯子	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	firmly	packed	brown	sugar
1	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

杯压实的红糖

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¼	cup	water
¼	杯子	水

¼ 杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgə(r)]

1	teaspoon	vinegar
1	茶匙	醋

1茶匙醋

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'zoʊlə][ɔː(r)] - [ˌmɑːdʒə'riːn]

2	tablespoons	Mazola	or	Nucoa	margarine
2	汤匙	马佐拉	或者	-	人造黄油

2汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌn'sɔːltɪd; ʌn'sɒltɪd] [pɒpt] [kɔːn]

2	quarts	unsalted	popped	corn
2	夸脱	无盐	爆裂	玉米

2夸脱无盐爆米花

[kəm'baɪn] [kɔːn] ['sɪrəp] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][ɪn] ['sɔːspən] .

Combine	corn	syrup	,	brown	sugar	,	water	and	vinegar	in	saucepan	.
结合	玉米	糖浆	,	棕色的	糖	,	水	和	醋	在	平底锅	.

将玉米糖浆、红糖、水和醋放入平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Stirring	constantly	,	cook	over	medium	heat	until	mixture	comes	to	a	boil	.
搅拌	不断地	,	厨师	超过	中等的	热	直到	混合物	来	到	一个	熬	.

不断搅拌，用中火煮至混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] , [ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 260°F . ,

Continue	cooking	,	stirring	occasionally	,	until	temperature	reaches	260°F	.	,
继续	烹饪	,	搅拌	偶尔	,	直到	温度	到达	260°F	.	,

继续烹煮，偶尔搅拌，直到温度达到260°F。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] ['ɪntuː] ['veri] [kəʊld]['wɔːtə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [bɔːl] [wɪtʃ]

or	until	small	amount	of	mixture	dropped	into	very	cold	water	forms	a	ball	which
或者	直到	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常	寒冷的	水	表格	一个	球	哪个

[ɪz] [hɑːd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld][ɪts] [ʃeɪp] ,

is	hard	enough	to	hold	its	shape	,
是	难的	足够的	到	抓住	它是	形状	,

或者直到将少量混合物滴入极冷的水中，形成一个足够坚硬、能够保持形状的球状物为止。

[jet] ['plæstɪk] .

yet	plastic	.
然而	塑料	.

但却是塑料制品。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Remove	from	heat	.
消除	从	热	.

离火。

['kwɪkli] [ˌeɪ diː 'diː][ˌmɑːdʒə'riːn] ; [blend] .

Quickly	add	margarine	;	blend	.
迅速地	添加	人造黄油	;	混合	.

快速加入人造黄油；搅拌均匀。

['sləʊli] [pɔː(r)]['əʊvə(r)] [pɒpt] [kɔːn] [ɪn] [lɑːdʒ] [bəʊl] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Slowly	**pour**	**over**	**popped**	**corn**	**in**	**large**	**bowl**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
缓慢地	倒	超过	爆裂	玉米	在	大的	碗	,	混合	出色地	.

将液体慢慢倒入盛有爆米花的大碗中，搅拌均匀。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] , ['juːzɪŋ][æz; əz]['lɪt(ə)l] ['preʃə(r)] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Shape	**into**	**balls**	**,**	**using**	**as**	**little**	**pressure**	**as**	**possible**	**.**
形状	进入	球	,	使用	作为	小的	压力	作为	可能的	.

尽量用轻柔的压力将物体揉成球状。

([griːs] [hændz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .)

(	**Grease**	**hands**	**,**	**if**	**desired**	**.**	**)**
(	润滑脂	双手	,	如果	想要的	.	)

（如果需要，可以在手上抹油。）

[meɪks] - (2½ - [ɪntʃ]) [bɔːlz] .

Makes	**15**	**(**	**2½**	**-**	**inch**	**)**	**balls**	**.**
制作	-	(	2½	-	英寸	)	球	.

可制作 15 个（2½ 英寸）球。

[pɪŋk] ['sɪnəmən] ['pɒpkɔːn] [bɔːlz] : ['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)][əʊld] ['fæʃ(ə)nd] ['pɒpkɔːn] [bɔːlz] ,

Pink	**Cinnamon**	**Popcorn**	**Balls**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Old**	**Fashioned**	**Popcorn**	**Balls**	**,**
粉色的	肉桂	爆米花	球	:	跟随	食谱	为了	老的	造型	爆米花	球	,

粉色肉桂爆米花球：按照传统爆米花球的食谱制作，

['juːzɪŋ] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

using	**light**	**corn**	**syrup**	**and**	**substituting**	**granulated**	**sugar**	**for**	**brown**	**sugar**	**.**
使用	光	玉米	糖浆	和	替换	颗粒状	糖	为了	棕色的	糖	.

使用浅色玉米糖浆，并用砂糖代替红糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [red] ['sɪnəmən] ['kændɪz] [tuː; tə] ['sɪrəp] [wen] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] .

Add	**¼**	**cup**	**red**	**cinnamon**	**candies**	**to**	**syrup**	**when**	**mixture**	**boils**	**.**
添加	¼	杯子	红色的	肉桂	糖果	到	糖浆	什么时候	混合物	沸腾	.

当糖浆煮沸时，加入 ¼ 杯红色肉桂糖。

['pæst(ə)l] ['pɒpkɔːn] [bɔːlz] : ['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)][pɪŋk] ['sɪnəmən] ['pɒpkɔːn] [bɔːlz] , [ə'mɪtɪŋ] [red] ['sɪnəmən] ['kændɪz] .

Pastel	**Popcorn**	**Balls**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Pink**	**Cinnamon**	**Popcorn**	**Balls**	**,**	**omitting**	**red**	**cinnamon**	**candies**	**.**
粉彩	爆米花	球	:	跟随	食谱	为了	粉色的	肉桂	爆米花	球	,	省略	红色的	肉桂	糖果	.

粉彩爆米花球：按照粉色肉桂爆米花球的配方制作，省略红色肉桂糖。

[wen] ['ædɪŋ] [ˌmɑːdʒə'riːn] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'zaɪəd] [ʃeɪd] .

When	**adding**	**margarine**	**,**	**add**	**2**	**teaspoons**	**vanilla**	**and**	**enough**	**food**	**coloring**	**for**	**desired**	**shade**	**.**
什么时候	添加	人造黄油	,	添加	2	茶匙	香草	和	足够的	食物	染色	为了	想要的	阴影	.

加入人造黄油时，加入 2 茶匙香草精和适量食用色素，以达到所需的颜色。

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]

[	**Pg**	**4**	**]**
[	页	4	]

[第4页]

['fɒndənt]

Fondant
翻糖

翻糖

⅓ [kʌp] - [ɔː(r)][məˈzoʊlə][ˌmɑːdʒəˈriːn]

⅓	cup	Nucoa	or	Mazola	margarine
⅓	杯子	-	或者	马佐拉	人造黄油

⅓ 杯 Nucoa 或 Mazola 人造黄油

½ [kʌp][ˈkɑːroʊ] [lait] [kɔːn] [ˈsɪrəp]

½	cup	Karo	light	corn	syrup
½	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

半杯卡罗牌淡玉米糖浆

[wʌn] [paʊnd] [kənˈfekʃənəz] [ˈʃʊgə(r)] , [ˈsɪftɪd]

1	pound	confectioners	sugar	,	sifted
1	磅	糖果商	糖	,	筛过的

1磅糖粉，过筛

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[mɪks][təˈgeðə(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn] , [kɔːn] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈʃʊgə(r)][ɪn][θriː] - [kwɔːt] [ˈsɔːspən] .

Mix	together	margarine	,	corn	syrup	and	2	cups	sugar	in	3	-	quart	saucepan	.
混合	一起	人造黄油	,	玉米	糖浆	和	2	杯子	糖	在	3	-	夸脱	平底锅	.

将人造黄油、玉米糖浆和 2 杯糖混合在一个 3 夸脱的平底锅中。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] , [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈkɒmz] [tuː; tə] [fʊl] [bɔɪl] .

Cook	over	low	heat	,	stirring	constantly	,	until	mixture	comes	to	full	boil	.
厨师	超过	低的	热	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	来	到	满的	熬	.

用小火煮，不断搅拌，直到混合物完全沸腾。

[stɜː(r)][ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .

Stir	in	remaining	sugar	and	vanilla	.
搅拌	在	其余的	糖	和	香草	.

加入剩余的糖和香草精。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [stɜː(r)][ʌnˈtɪl][ˈmɪkstʃə(r)][həʊldz] [ʃeɪp] .

Remove	from	heat	;	stir	until	mixture	holds	shape	.
消除	从	热	;	搅拌	直到	混合物	持有	形状	.

离火；搅拌至混合物成型。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [griːzd] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] .

Pour	into	greased	baking	pan	.
倒	进入	涂油	烘烤	平底锅	.

倒入抹了油的烤盘中。

[kuːl] [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .

Cool	just	enough	to	handle	.
凉爽的	只是	足够的	到	处理	.

温度刚刚好，可以握在手里。

[niːd] [wɪð] [ˈlaɪtli] [griːzd] [hændz][ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Knead	with	lightly	greased	hands	until	smooth	.
揉	和	轻轻	涂油	双手	直到	光滑的	.

用涂抹了少量油脂的手揉捏至光滑。

([ɪf] [ˈkændi][ˈhɑːd(ə)n] [tuː] [mʌtʃ] [bɪˈfɔː(r)] [niːdɪŋ] , [wɜːk] [wɪð] [spuːn] , [ðen] [niːd] .)

(	If	candy	hardens	too	much	before	kneading	,	work	with	spoon	,	then	knead	.	)
(	如果	糖果	硬化	也	很多	前	揉捏	,	工作	和	勺子	,	然后	揉	.	)

（如果糖在揉捏前变硬了，可以用勺子搅拌，然后再揉捏。）

[niːd] [ɪn] [ˈeni] [dɪˈzaɪəd] [ˈfleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [ˈkʌlərɪŋ] .

Knead	in	any	desired	flavoring	and	coloring	.
揉	在	任何	想要的	调味	和	染色	.

揉入所需的任何调味料和色素。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] ['pætiz] , [bɔːlz] [ɔː(r)] [juːz] [æz; əz] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [nʌts] , [deɪts] [ɔː(r)] ['eɪprɪkɒts] .

Shape	**into**	**small**	**patties**	**,**	**balls**	**or**	**use**	**as**	**filling**	**for**	**nuts**	**,**	**dates**	**or**	**apricots**	**.**
形状	进入	小的	肉饼	,	球	或者	使用	作为	填充	为了	坚果	,	日期	或者	杏子	.

可以做成小饼、小球，或者用作坚果、枣或杏的馅料。

[meɪks] [ə'baʊt] 1⅓ [paʊndz] .

Makes	**about**	**1⅓**	**pounds**	**.**
制作	关于	1⅓	磅	.

大约能做出1⅓磅。

[dɪ'vɪnəti]

Divinity
神

神

2½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2½	**cups**	**sugar**
2½	杯子	糖

2.5 杯糖

½ [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**Karo**	**light**	**corn**	**syrup**
½	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

半杯卡罗牌淡玉米糖浆

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['kɔːsli] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts] [ɔː(r)] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] (['ɒpʃən(ə)l])

1	**cup**	**coarsely**	**chopped**	**walnuts**	**or**	**pecans**	**(**	**optional**	**)**
1	杯子	粗略地	切碎	核桃	或者	山核桃	(	选修的	)

杯粗切核桃或山核桃（可选）

[mɪks] [tə'geðə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] , ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɪn] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .

Mix	**together**	**sugar**	**,**	**corn**	**syrup**	**,**	**water**	**and**	**salt**	**in**	**2**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
混合	一起	糖	,	玉米	糖浆	,	水	和	盐	在	2	-	夸脱	平底锅	.

将糖、玉米糖浆、水和盐混合在一个 2 夸脱的平底锅中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**until**	**mixture**	**comes**	**to**	**boil**	**.**
厨师	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	来	到	熬	.

用中火加热，不断搅拌，直到混合物沸腾。

[rɪ'djuːs] [hiːt] ; [kʊk] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 248°F . ,

Reduce	**heat**	**;**	**cook**	**without**	**stirring**	**until**	**temperature**	**reaches**	**248°F**	**.**	**,**
减少	热	;	厨师	没有	搅拌	直到	温度	到达	248°F	.	,

调小火；不要搅拌，煮至温度达到248°F（约118°C）。

[ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [ˈmɪkstʃə(r)] [drɒpt] [ˈɪntuː] [ˈveri] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [fɜːm]

or	until	a	small	amount	of	mixture	dropped	into	very	cold	water	forms	a	firm
或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常	寒冷的	水	表格	一个	公司

[bɔːl] [wɪtʃ] [dʌz] [nɒt] [ˈflæt(ə)n] [ɒn] [rɪˈmuːv(ə)l] [frɒm; frəm] [ˈwɔːtə(r)] .

ball	which	does	not	flatten	on	removal	from	water	.
球	哪个	做	不是	压平	在	移动	从	水	.

或者直到将少量混合物滴入极冷的水中，形成一个坚实的球，从水中取出后不会变扁。

[dʒʌst] [bɪˈfɔː(r)] [ˈtemprətʃə(r)] [ˈriːtʃɪz] 248°F . , [biːt] [eg] [ˈwaɪts] [ɪn] [lɑːdʒ] [bəʊl] [ʌnˈtɪl] [stɪf] [bʌt; bət]

Just	before	temperature	reaches	248°F	.	,	beat	egg	whites	in	large	bowl	until	stiff	but
只是	前	温度	到达	248°F	.	,	打	蛋	白人	在	大的	碗	直到	僵硬的	但

[nɒt] [draɪ] .

not	dry	.
不是	干燥	.

在温度达到 248°F 之前，将蛋清在大碗中打发至硬性发泡但不要打干。

[ˈbiːtɪŋ] [ˈkɒnstəntli] , [ɒn] [haɪ] [spiːd] [ɒv; əv] [ɪˈlektrɪk] [ˈmɪksə(r)] ,

Beating	constantly	,	on	high	speed	of	electric	mixer	,
殴打	不断地	,	在	高的	速度	的	电的	混合器	,

用电动搅拌器高速持续搅拌

[ˈsləʊli] [pɔː(r)] [əˈbaʊt] ½ [ðə; ði] [hɒt] [ˈsɪrəp] [ˈəʊvə(r)] [eg] [ˈwaɪts] .

slowly	pour	about	½	the	hot	syrup	over	egg	whites	.
缓慢地	倒	关于	½	这	热的	糖浆	超过	蛋	白人	.

将大约一半的热糖浆慢慢地淋在蛋白上。

[ðen] [kʊk] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈsɪrəp] [tuː; tə] 272°F . ,

Then	cook	remaining	syrup	to	272°F	.	,
然后	厨师	其余的	糖浆	到	272°F	.	,

然后将剩余的糖浆煮至272°F。

[ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ˈseprəts] [ˈɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːd] [bʌt; bət] [nɒt] [ˈbrɪt(ə)l]

or	until	a	small	amount	separates	into	threads	which	are	hard	but	not	brittle
或者	直到	一个	小的	数量	分离	进入	线程	哪个	是	难的	但	不是	脆

[wen] [drɒpt] [ˈɪntuː] [ˈveri] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .

when	dropped	into	very	cold	water	.
什么时候	掉落	进入	非常	寒冷的	水	.

或者直到少量物质分离成丝状，滴入极冷的水中时，丝状物会变硬但不脆。

[ˈbiːtɪŋ] [ˈkɒnstəntli] , [pɔː(r)] [hɒt] [ˈsɪrəp] [ˈəʊvə(r)] [fɜːst] [ˈmɪkstʃə(r)] [əˈbaʊt] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [æt; ət] [ə; eɪ]

Beating	constantly	,	pour	hot	syrup	over	first	mixture	about	1	tablespoon	at	a
殴打	不断地	,	倒	热的	糖浆	超过	第一的	混合物	关于	1	汤匙	在	一个

[taɪm] ,

time	,
时间	,

一边搅拌一边将热糖浆一次约1汤匙地倒入第一份混合物中，

[ˈbiːtɪŋ] [wel] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .

beating	well	after	each	addition	.
殴打	出色地	后	每个	添加	.

每次加料后都打得不错。

[kənˈtɪnjuː] [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [luːz] [ɪts] [glɒs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv]

Continue	beating	until	mixture	begins	to	lose	its	gloss	and	a	small	amount	of
继续	殴打	直到	混合物	开始	到	失去	它是	光泽	和	一个	小的	数量	的

[ˈmɪkstʃə(r)] [həʊldz] [spɒft] [piːk] [wen] [drɒpt] [frɒm; frəm] [spuːn] .

mixture	holds	soft	peak	when	dropped	from	spoon	.
混合物	持有	柔软的	顶峰	什么时候	掉落	从	勺子	.

继续搅拌，直到混合物开始失去光泽，并且用勺子舀取少量混合物滴下时能形成柔软的尖峰。

([ɪf] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] [tuː] [stɪf] [fɔː(r); fə(r)]['mɪksə(r)] , [biːt] [wɪð] ['wʊdn] [spuːn] .)

(	If	mixture	becomes	too	stiff	for	mixer	,	beat	with	wooden	spoon	.	)
(	如果	混合物	变成	也	僵硬的	为了	混合器	,	打	和	木制的	勺子	.	)

（如果混合物太稠，搅拌器无法搅拌，请用木勺搅拌。）

[mɪks][ɪn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .

Mix	in	vanilla	and	nuts	.
混合	在	香草	和	坚果	.

加入香草精和坚果碎。

[drɒp] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] ['ɒntə] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Drop	by	teaspoonfuls	onto	waxed	paper	.
降低	经过	茶匙	到	打蜡	纸	.

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[meɪks] 1¼ [paʊndz] [ɔː(r)] - ['piːsɪz] .

Makes	1¼	pounds	or	48	pieces	.
制作	1¼	磅	或者	-	件	.

可制成 1¼ 磅或 48 块。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]

[	Pg	5	]
[	页	5	]

[第5页]

['kændi] ['æplz]

Candy	Apples
糖果	苹果

糖苹果

[eit] ['miːdiəm] [red] ['æplz]

8	medium	red	apples
8	中等的	红色的	苹果

8个中等大小的红苹果

[eit] [flæt] ['wʊdn] ['skjuːəz] [ɔː(r)] [spuːn]

8	flat	wooden	skewers	or	spoons
8	平坦的	木制的	烤串	或者	勺子

8根扁平的木签或木勺

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2	cups	sugar
2	杯子	糖

2杯糖

[wʌn] [kʌp] ['kɑːroʊ] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]

1	cup	Karo	light	corn	syrup
1	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

杯 Karo 淡玉米糖浆

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

½	cup	water
½	杯子	水

半杯水

¼ [kʌp] (1¾ - [aʊns] ['bɒt(ə)l]) [red] ['sɪnəmən] ['kændɪz]

¼	cup	(	1¾	-	ounce	bottle	)	red	cinnamon	candies
¼	杯子	(	1¾	-	盎司	瓶子	)	红色的	肉桂	糖果

¼ 杯（1¾ 盎司瓶装）红色肉桂糖

- [drɒps] [red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] (['ɒpʃən(ə)l])

10	drops	red	food	coloring	(	optional	)
-	滴	红色的	食物	染色	(	选修的	)

10滴红色食用色素（可选）

[wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ] ['æplz] ; [rɪ'muːv] [stemz] [ænd; ənd] [ɪn'sɜːt] ['skjuːəz] ['ɪntuː] [stem] [endz] .

Wash	**and**	**dry**	**apples**	**;**	**remove**	**stems**	**and**	**insert**	**skewers**	**into**	**stem**	**ends**	**.**
洗	和	干燥	苹果	;	消除	茎	和	插入	烤串	进入	干	结束	.

将苹果洗净擦干；去掉果柄，在果柄末端插入竹签。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ɪn] ['hevi] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .

Combine	**sugar**	**,**	**light**	**corn**	**syrup**	**and**	**water**	**in**	**heavy**	**2**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
结合	糖	,	光	玉米	糖浆	和	水	在	重的	2	-	夸脱	平底锅	.

将糖、浅色玉米糖浆和水放入厚底 2 夸脱平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɪz]

Stirring	**constantly**	**,**	**cook**	**over**	**medium**	**heat**	**until**	**mixture**	**boils**	**and**	**sugar**	**is**
搅拌	不断地	,	厨师	超过	中等的	热	直到	混合物	沸腾	和	糖	是

[dɪ'zɒlvd] .

dissolved	**.**
溶解	.

不断搅拌，用中火煮至混合物沸腾且糖溶解。

[ðen] [kʊk] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] ,

Then	**cook**	**,**	**without**	**stirring**	**,**
然后	厨师	,	没有	搅拌	,

然后煮，不要搅拌。

[ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 250°F . [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['sɪrəp] [drɒpt] ['ɪntuː] ['veri]

until	**temperature**	**reaches**	**250°F**	**.**	**or**	**until**	**small**	**amount**	**of**	**syrup**	**dropped**	**into**	**very**
直到	温度	到达	250°F	.	或者	直到	小的	数量	的	糖浆	掉落	进入	非常

[kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [bɔːl] [wɪtʃ] [ɪz] [hɑːd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [həʊld] [ɪts] [ʃeɪp] ,

cold	**water**	**forms**	**a**	**ball**	**which**	**is**	**hard**	**enough**	**to**	**hold**	**its**	**shape**	**,**
寒冷的	水	表格	一个	球	哪个	是	难的	足够的	到	抓住	它是	形状	,

直到温度达到250°F，或者直到少量糖浆滴入极冷的水中能形成一个足够坚硬并能保持形状的球状物。

[jet] ['plæstɪk] .

yet	**plastic**	**.**
然而	塑料	.

但却是塑料制品。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] ['kændɪz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə] 285°F . [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [smɔːl] [ə'maʊnt]

Add	**cinnamon**	**candies**	**and**	**continue**	**cooking**	**to**	**285°F**	**.**	**or**	**until**	**small**	**amount**
添加	肉桂	糖果	和	继续	烹饪	到	285°F	.	或者	直到	小的	数量

[ɒv; əv] ['sɪrəp] [drɒpt] ['ɪntuː] ['veri] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːd] ,

of	**syrup**	**dropped**	**into**	**very**	**cold**	**water**	**separates**	**into**	**threads**	**which**	**are**	**hard**	**,**
的	糖浆	掉落	进入	非常	寒冷的	水	分离	进入	线程	哪个	是	难的	,

加入肉桂糖，继续烹煮至285°F，或直至少量糖浆滴入极冷的水中，凝固成硬丝状。

[bʌt; bət] [nɒt] ['brɪt(ə)l] .

but	**not**	**brittle**	**.**
但	不是	脆	.

但不脆。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[stɜː(r)] [ɪn] [red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Stir	**in**	**red**	**food**	**coloring**	**,**	**if**	**desired**	**.**
搅拌	在	红色的	食物	染色	,	如果	想要的	.

如果需要，可以加入红色食用色素。

[həʊld] [iːtʃ] ['æp(ə)l] [baɪ] [ɪts] ['skjuːə(r)] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [twɜːl] [ɪn] ['sɪrəp] ,

Hold	**each**	**apple**	**by**	**its**	**skewer**	**and**	**quickly**	**twirl**	**in**	**syrup**	**,**
抓住	每个	苹果	经过	它是	烤肉串	和	迅速地	捻	在	糖浆	,

用竹签串起每个苹果，快速地在糖浆中旋转，

['tɪltɪŋ] [pæn][tuː; tə]['kʌvə(r)]['æp(ə)l] [wɪð] ['sɪrəp] .

tilting	**pan**	**to**	**cover**	**apple**	**with**	**syrup**	**.**
倾斜	平底锅	到	覆盖	苹果	和	糖浆	.

倾斜平底锅，使糖浆覆盖苹果。

[rɪ'muːv] ['æp(ə)l][frɒm; frəm]['sɪrəp] ; [ə'laʊ] [ɪk'ses] [tuː; tə][drɪp] [ɒf] , [ðen] [twɜːl][tuː; tə] [spred] ['sɪrəp]

Remove	**apple**	**from**	**syrup**	**;**	**allow**	**excess**	**to**	**drip**	**off**	**,**	**then**	**twirl**	**to**	**spread**	**syrup**
消除	苹果	从	糖浆	;	允许	过量的	到	滴	离开	,	然后	捻	到	传播	糖浆

['smuːðli] ['əʊvə(r)]['æp(ə)l] .

smoothly	**over**	**apple**	**.**
顺利	超过	苹果	.

将苹果从糖浆中取出；让多余的糖浆滴落，然后旋转苹果，使糖浆均匀地涂抹在苹果上。

[pleɪs] [ɒn] ['laɪtli] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [tuː; tə] [kuːl] .

Place	**on**	**lightly**	**greased**	**baking**	**sheet**	**to**	**cool**	**.**
地方	在	轻轻	涂油	烘烤	床单	到	凉爽的	.

放在抹了少许油的烤盘上冷却。

[stɔː(r)][ɪn] [kuːl] [pleɪs] .

Store	**in**	**cool**	**place**	**.**
店铺	在	凉爽的	地方	.

请置于阴凉处保存。

[meɪks] [eit]['kændi] ['æplz] .

Makes	**8**	**candy**	**apples**	**.**
制作	8	糖果	苹果	.

可制作8个糖苹果。

['tʃuːi] [bɑːrz]

Chewy	**Bars**
耐嚼的	酒吧

咀嚼棒

¾ [kʌp][mə'zoʊlə][ɔː(r)] - [ˌmɑːdʒə'riːn]

¾	**cup**	**Mazola**	**or**	**Nucoa**	**margarine**
¾	杯子	马佐拉	或者	-	人造黄油

3/4 杯 Mazola 或 Nucoa 人造黄油

½ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**granulated**	**sugar**
½	杯子	颗粒状	糖

半杯砂糖

½ [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**firmly**	**packed**	**brown**	**sugar**
½	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

半杯压实的红糖

½ [kʌp]['kɑːroʊ] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**Karo**	**dark**	**corn**	**syrup**
½	杯子	卡罗	黑暗的	玉米	糖浆

半杯卡罗牌深色玉米糖浆

[wʌn] ['teɪblspuːn] [və'nɪlə]

1	**tablespoon**	**vanilla**
1	汤匙	香草

1汤匙香草精

[fɔːr] [kʌps] [kwɪk] [əʊts]

4	**cups**	**quick**	**oats**
4	杯子	快的	燕麦

杯快熟燕麦片

[wʌn] ([sɪks] - [aʊns]) ['pækɪdʒ] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] [tʃɪps]
1 **(** **6** **-** **ounce** **)** **package** **semi** **-** **sweet** **chocolate** **chips**
1 (6 - 盎司) 包裹 半 - 甜的 巧克力 芯片

包（6 盎司）半甜巧克力片

⅔ [kʌp] ['skɪpɪ] ['kriːmi] [ɔː(r)] [tʃʌŋk] [staɪl] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)]
⅔ **cup** **Skippy** **creamy** **or** **chunk** **style** **peanut** **butter**
⅔ 杯子 斯基皮 奶油状 或者 块 风格 花生 黄油

⅔ 杯 Skippy 奶油花生酱或颗粒花生酱

[griːs] [wʌn] (- × [naɪn] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ]) ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Grease **1** **(** **13** **×** **9** **×** **2** **-** **inch** **)** **baking** **pan** **.**
润滑脂 1 (- × 9 × 2 - 英寸) 烘烤 平底锅 .

在 1 个（13 × 9 × 2 英寸）烤盘上涂油。

[blend] [ˌmɑːdʒəˈriːn] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Blend **margarine** **and** **sugars** **in** **mixing** **bowl** **.**
混合 人造黄油 和 糖 在 混合 碗 .

在搅拌碗中混合人造黄油和糖。

[stɜː(r)] [ɪn] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , ['mɪksɪŋ] [wel] .
Stir **in** **corn** **syrup** **and** **vanilla** **,** **mixing** **well** **.**
搅拌 在 玉米 糖浆 和 香草 , 混合 出色地 .

加入玉米糖浆和香草精，搅拌均匀。

[mɪks] [ɪn] [əʊts] .
Mix **in** **oats** **.**
混合 在 燕麦 .

拌入燕麦片。

[pæt] [dəʊ] ['ɪntuː] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [prɪ'peəd] [pæn] , ['mɔɪsnɪŋ] [hændz] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
Pat **dough** **into** **bottom** **of** **prepared** **pan** **,** **moistening** **hands** **to** **prevent** **sticking** **.**
拍 面团 进入 底部 的 准备 平底锅 , 润湿 双手 到 防止 粘性 .

将面团拍入准备好的烤盘底部，将双手沾湿以防粘连。

[beɪk] [ɪn] 350°F .
Bake **in** **350°F** **.**
烤 在 350°F .

在 350°F 下烘烤。

(['mɒdərət]) ['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
(**moderate** **)** **oven** **20** **to** **25** **minutes** **.**
(缓和) 烤箱 - 到 - 分钟 .

（中等温度）烤箱烘烤 20 至 25 分钟。

[kuːl] ['slaɪtli] .
Cool **slightly** **.**
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[melt] ['tʃɒklət] [tʃɪps] [ænd; ənd] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Melt **chocolate** **chips** **and** **peanut** **butter** **over** **boiling** **water** **,** **stirring** **constantly** **.**
熔化 巧克力 芯片 和 花生 黄油 超过 沸腾 水 , 搅拌 不断地 .

将巧克力片和花生酱隔水融化，不断搅拌。

[spred] ['əʊvə(r)] [beɪkt] ['leɪə(r)] .
Spread **over** **baked** **layer** **.**
传播 超过 烘焙 层 .

涂抹在烤好的饼层上。

[tʃɪl] [tuː; tə] [set] ['tʃɒklət] .
Chill **to** **set** **chocolate** **.**
寒意 到 放 巧克力 .

冷藏至巧克力凝固。

[kʌt] ['ɪntuː][bɑːrz] .
Cut **into** **bars** **.**
切 进入 酒吧 .

切成条状。

[meɪks] [ə'baʊt][sɪks]['dʌz(ə)n] ([θriː] × ½ - [ɪntʃ]) [bɑːrz] .
Makes **about** **6** **dozen** **(** **3** **×** **½** **-** **inch** **)** **bars** **.**
制作 关于 6 打 (3 × ½ - 英寸) 酒吧 .

大约可以做 6 打（3 × ½ 英寸）条状物。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

- - ['mɪnɪt] [fʌdʒ]
10 **-** **Minute** **Fudge**
- - 分钟 做傻事

十分钟软糖

[θriː] ([wʌn] - [aʊns]) [sk'weəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
3 **(** **1** **-** **ounce** **)** **squares** **unsweetened** **chocolate**
3 (1 - 盎司) 正方形 无糖 巧克力

3块（每块1盎司）无糖巧克力

¼ [kʌp][mə'zoʊlə][ɔː(r)] - [ˌmɑːdʒə'riːn]
¼ **cup** **Mazola** **or** **Nucoa** **margarine**
¼ 杯子 马佐拉 或者 - 人造黄油

¼ 杯 Mazola 或 Nucoa 人造黄油

4½ [kʌps] ([wʌn] [paʊnd]) ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
4½ **cups** **(** **1** **pound** **)** **sifted** **confectioners** **sugar**
4½ 杯子 (1 磅) 筛过的 糖果商 糖

4½ 杯（1 磅）过筛糖粉

⅓ [kʌp] ['ɪnstənt] [ˌnɒn'fæt][draɪ] [mɪlk]
⅓ **cup** **instant** **nonfat** **dry** **milk**
⅓ 杯子 立即的 脱脂 干燥 牛奶

1/3 杯速溶脱脂奶粉

½ [kʌp]['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔː(r)] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]
½ **cup** **Karo** **light** **or** **dark** **corn** **syrup**
½ 杯子 卡罗 光 或者 黑暗的 玉米 糖浆

半杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wɔːtə(r)]
1 **tablespoon** **water**
1 汤匙 水

1汤匙水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] (['ɒpʃən(ə)l])
½ **cup** **chopped** **nuts** **(** **optional** **)**
½ 杯子 切碎 坚果 (选修的)

½ 杯碎坚果（可选）

[griːs] [wʌn] ([eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ]) [pæn] .
Grease **1** **(** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **)** **pan** **.**
润滑脂 1 (8 × 8 × 2 - 英寸) 平底锅 .

在 1 个（8 × 8 × 2 英寸）烤盘上涂油。

[melt] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][ˌmɑːdʒə'riːn][ɪn][tɒp][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)]['əʊvə(r)][hɒt]

Melt	chocolate	and	margarine	in	top	of	2	-	quart	double	boiler	over	hot
熔化	巧克力	和	人造黄油	在	顶部	的	2	-	夸脱	双倍的	锅炉	超过	热的

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

将巧克力和人造黄油放入2夸脱双层蒸锅的上层，隔水融化。

['miːnwaɪl] [sɪft] [tə'geðə(r)] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][draɪ][mɪlk] .

Meanwhile	sift	together	confectioners	'	sugar	and	dry	milk	.
同时	筛	一起	糖果商	-	糖	和	干燥	牛奶	.

同时将糖粉和奶粉一起过筛。

[stɜː(r)] [kɔːn] ['sɪrəp] , ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] [ˌmɑːdʒə'riːn]['mɪkstʃə(r)] .

Stir	corn	syrup	,	water	and	vanilla	into	chocolate	margarine	mixture	.
搅拌	玉米	糖浆	,	水	和	香草	进入	巧克力	人造黄油	混合物	.

将玉米糖浆、水和香草精搅拌到巧克力人造黄油混合物中。

[stɜː(r)][ɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][draɪ][mɪlk][ɪn] [tuː] [ə'dɪʃən] .

Stir	in	sifted	sugar	and	dry	milk	in	two	additions	.
搅拌	在	筛过的	糖	和	干燥	牛奶	在	二	新增内容	.

分两次加入过筛的糖和奶粉，搅拌均匀。

[kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [wel] ['blendɪd] [ænd; ənd] [smuːð] .

Continue	stirring	until	mixture	is	well	blended	and	smooth	.
继续	搅拌	直到	混合物	是	出色地	混合	和	光滑的	.

继续搅拌，直到混合物充分混合且顺滑。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [stɜː(r)][ɪn] [nʌts] .

Remove	from	heat	;	stir	in	nuts	.
消除	从	热	;	搅拌	在	坚果	.

离火；拌入坚果。

[tɜːn] ['ɪntuː] [prɪ'peəd] [pæn] .

Turn	into	prepared	pan	.
转动	进入	准备	平底锅	.

倒入准备好的烤盘中。

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] .

Cut	into	squares	.
切	进入	正方形	.

切成方块。

[meɪks] 1¾ [paʊndz] .

Makes	1¾	pounds	.
制作	1¾	磅	.

成品1¾磅。

[kwɪk] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] [fʌdʒ] : ['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)] - - ['mɪnɪt] [fʌdʒ] ['juːzɪŋ] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]

Quick	Peanut	Butter	Fudge	:	Follow	recipe	for	10	-	Minute	Fudge	using	light	corn	syrup
快的	花生	黄油	做傻事	:	跟随	食谱	为了	-	-	分钟	做傻事	使用	光	玉米	糖浆

[ænd; ənd] [ə'mɪtɪŋ] ['tʃɒklət] .

and	omitting	chocolate	.
和	省略	巧克力	.

快速花生酱软糖：按照 10 分钟软糖的配方，使用浅色玉米糖浆并省略巧克力。

[melt] ⅓ [kʌp] ['skɪpɪ] ['kri:mi] [ɔ:(r)] [tʃʌŋk] [staɪl] ['pi:nʌt] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ˌmɑ:dʒə'ri:n] .

Melt	**⅓**	**cup**	**Skippy**	**creamy**	**or**	**chunk**	**style**	**peanut**	**butter**	**with**	**margarine**	**.**
熔化	⅓	杯子	斯基皮	奶油状	或者	块	风格	花生	黄油	和	人造黄油	.

将 ⅓ 杯 Skippy 奶油花生酱或颗粒花生酱与人造黄油融化。

[əʊld] ['fæʃ(ə)nd] ['tʃɒklət] [fʌdʒ]

Old	**Fashioned**	**Chocolate**	**Fudge**
老的	造型	巧克力	做傻事

老式巧克力软糖

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mə'zoʊlə][ɔ:(r)] - [ˌmɑ:dʒə'ri:n]

3	**tablespoons**	**Mazola**	**or**	**Nucoa**	**margarine**
3	汤匙	马佐拉	或者	-	人造黄油

3汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

[θri:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

3	**cups**	**sugar**
3	杯子	糖

3杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kɑ:roʊ] [laɪt] [ɔ:(r)] [dɑ:k] [kɔ:n] ['sɪrəp]

2	**tablespoons**	**Karo**	**light**	**or**	**dark**	**corn**	**syrup**
2	汤匙	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

2汤匙卡罗牌浅色或深色玉米糖浆

[ˌtu:'tu:] ([wʌn] - [aʊns]) [sk'weəz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət]

2	**(**	**1**	**-**	**ounce**	**)**	**squares**	**unsweetened**	**chocolate**
2	(	1	-	盎司	)	正方形	无糖	巧克力

2块（每块1盎司）无糖巧克力

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:lnʌts] , ['kɔ:sli] [tʃɒpt] (['ɒpʃən(ə)l])

1	**cup**	**walnuts**	**,**	**coarsely**	**chopped**	**(**	**optional**	**)**
1	杯子	核桃	,	粗略地	切碎	(	选修的	)

杯核桃碎（可选）

[gri:s] [wʌn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ]) [pæn] .

Grease	**1**	**(**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**)**	**pan**	**.**
润滑脂	1	(	8	×	8	×	2	-	英寸	)	平底锅	.

在 1 个（8 × 8 × 2 英寸）烤盘上涂油。

[pleɪs] [ˌmɑ:dʒə'ri:n] , ['ʃʊgə(r)] , [kɔ:n] ['sɪrəp] , ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['hevi] [θri:] - [kwɔ:t] ['sɔ:spən] .

Place	**margarine**	**,**	**sugar**	**,**	**corn**	**syrup**	**,**	**chocolate**	**and**	**milk**	**in**	**a**	**heavy**	**3**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
地方	人造黄油	,	糖	,	玉米	糖浆	,	巧克力	和	牛奶	在	一个	重的	3	-	夸脱	平底锅	.

将人造黄油、糖、玉米糖浆、巧克力和牛奶放入一个厚底的3夸脱平底锅中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['mi:diəm] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] .

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**until**	**mixture**	**boils**	**.**
厨师	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	沸腾	.

用中火加热，不断搅拌，直到混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ,
Continue **cooking** **,**
继续 烹饪 ,

继续烹饪。

['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] (238°F .) [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]
stirring **occasionally** **until** **temperature** **reaches** **(** **238°F** **.** **)** **or** **until** **a** **small** **amount** **of**
搅拌 偶尔 直到 温度 到达 (238°F .) 或者 直到 一个 小的 数量 的
['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] .
mixture **dropped** **in** **cold** **water** **forms** **a** **soft** **ball** **.**
混合物 掉落 在 寒冷的 水 表格 一个 柔软的 球 .

偶尔搅拌，直到温度达到（238°F）或直到少量混合物滴入冷水中形成软球。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] (110°F .) .
Cool **to** **lukewarm** **(** **110°F** **.** **)** **.**
凉爽的 到 温 (110°F .) .

凉至温热（110°F）。

[biːt] [ʌn'tɪl] [fʌdʒ] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ænd; ənd]['luːzɪz][ɪts] [glɒs] .
Beat **until** **fudge** **begins** **to** **thicken** **and** **loses** **its** **gloss** **.**
打 直到 做傻事 开始 到 加厚 和 失败 它是 光泽 .

搅拌至软糖开始变稠并失去光泽。

[fəʊld][ɪn] [nʌts] .
Fold **in** **nuts** **.**
折叠 在 坚果 .

拌入坚果。

['kwɪkli] [pɔː(r)]['ɪntuː] [prɪ'peəd] [pæn] .
Quickly **pour** **into** **prepared** **pan** **.**
迅速地 倒 进入 准备 平底锅 .

快速倒入准备好的平底锅中。

[fɔː(r); fə(r)][best] [rɪ'zʌlts] [duː; də][nɒt] [spred] [fʌdʒ] [ɔː(r)] [skreɪp] [aʊt][ɒv; əv][pæn] .
For **best** **results** **do** **not** **spread** **fudge** **or** **scrape** **out** **of** **pan** **.**
为了 最好的 结果 做 不是 传播 做傻事 或者 刮 出去 的 平底锅 .

为了达到最佳效果，不要把软糖摊开或刮出锅外。

[wen] [kəʊld] , [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] .
When **cold** **,** **cut** **in** **squares** **.**
什么时候 寒冷的 , 切 在 正方形 .

冷却后切成方块。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] .
Makes **2** **pounds** **.**
制作 2 磅 .

成品2磅。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]
[**Pg** **7** **]**
[页 7]

[第7页]

[sɔ:lt]['wɔ:tə(r)] ['tæfi]
Salt **Water** **Taffy**
盐 水 太妃糖

盐水太妃糖

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ɑ:gəʊ] [kɔ:n] [stɑ:tʃ]
2 **tablespoons** **Argo** **corn** **starch**
2 汤匙 阿尔戈 玉米 淀粉

2汤匙Argo玉米淀粉

¾ [kʌp] ['kɑ:roʊ] [laɪt] [kɔ:n] ['sɪrəp]
¾ **cup** **Karo** **light** **corn** **syrup**
¾ 杯子 卡罗 光 玉米 糖浆

¾ 杯 Karo 淡玉米糖浆

½ [kʌp] ['wɔ:tə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] - [ɔ:(r)][mə'zoʊlə][ˌmɑ:dʒə'ri:n]
2 **tablespoons** **Nucoa** **or** **Mazola** **margarine**
2 汤匙 - 或者 马佐拉 人造黄油

2汤匙Nucoa或Mazola人造黄油

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[gri:s] [naɪn] × [naɪn] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [keɪk] [pæn] .
Grease **9** **×** **9** **×** **2** **-** **inch** **cake** **pan** **.**
润滑脂 9 × 9 × 2 - 英寸 蛋糕 平底锅 .

在9×9×2英寸的蛋糕模具上涂抹油脂。

[mɪks]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kɔ:n] [stɑ:tʃ] [ɪn] 1½ - [kwɔ:t] ['sɔ:spən] .
Mix **sugar** **and** **corn** **starch** **in** **1½** **-** **quart** **saucepan** **.**
混合 糖 和 玉米 淀粉 在 1½ - 夸脱 平底锅 .

将糖和玉米淀粉混合在一个1.5夸脱的平底锅中。

[stɜ:(r)][ɪn] [kɔ:n] ['sɪrəp] , ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] .
Stir **in** **corn** **syrup** **,** **water** **and** **salt** **.**
搅拌 在 玉米 糖浆 , 水 和 盐 .

加入玉米糖浆、水和盐，搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:][ˌmɑ:dʒə'ri:n] .
Add **margarine** **.**
添加 人造黄油 .

加入人造黄油。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɪz]

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**until**	**mixture**	**boils**	**and**	**sugar**	**is**
厨师	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	沸腾	和	糖	是

[kəm'pliːtli] [dɪ'zɒlvd] .

completely	**dissolved**	**.**
完全地	溶解	.

用中火加热，不断搅拌，直到混合物沸腾且糖完全溶解。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 260°F . ,

Continue	**cooking**	**,**	**without**	**stirring**	**,**	**until**	**temperature**	**reaches**	**260°F**	**.**	**,**
继续	烹饪	,	没有	搅拌	,	直到	温度	到达	260°F	.	,

继续烹煮，不要搅拌，直到温度达到260°F。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] ['ɪntuː] ['veri] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

or	**until**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**dropped**	**into**	**very**	**cold**	**water**	**,**
或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常	寒冷的	水	,

或者直到将少量混合物滴入极冷的水中，

[fɔːmz] [ə; eɪ] [bɔːl] [wɪtʃ] [ɪz] [hɑːd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [həʊld] [ɪts] [ʃeɪp] , [jet] ['plæstɪk] .

forms	**a**	**ball**	**which**	**is**	**hard**	**enough**	**to**	**hold**	**its**	**shape**	**,**	**yet**	**plastic**	**.**
表格	一个	球	哪个	是	难的	足够的	到	抓住	它是	形状	,	然而	塑料	.

形成一个足够坚硬以保持形状，但又具有可塑性的球体。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[stɜː(r)] [ɪn] [və'nɪlə] .

Stir	**in**	**vanilla**	**.**
搅拌	在	香草	.

加入香草精。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [prɪ'peəd] [pæn] .

Pour	**into**	**prepared**	**pan**	**.**
倒	进入	准备	平底锅	.

倒入准备好的平底锅中。

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['hænd(ə)l] .

Let	**stand**	**until**	**cool**	**enough**	**to**	**handle**	**.**
让	站立	直到	凉爽的	足够的	到	处理	.

静置冷却至可以触摸的程度。

[pʊl] [wɪð] ['fɪŋgəz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] ['sætɪn] - [laɪk] ['fɪnɪʃ] [ænd; ənd] [laɪt] ['kʌlə(r)] .

Pull	**with**	**fingers**	**until**	**it**	**has**	**satin**	**-**	**like**	**finish**	**and**	**light**	**color**	**.**
拉	和	手指	直到	它	有	缎	-	喜欢	结束	和	光	颜色	.

用手指轻轻拉扯，直到表面呈现缎面般的光泽和浅色。

[pʊl] ['ɪntuː] [lɒŋ] [strɪps] , ½ [ɪntʃ] [waɪd] .

Pull	**into**	**long**	**strips**	**,**	**½**	**inch**	**wide**	**.**
拉	进入	长的	条状物	,	½	英寸	宽的	.

拉成长条，宽 ½ 英寸。

[kʌt] [wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [wɪð] ['sɪzəz] .

Cut	**1**	**-**	**inch**	**pieces**	**with**	**scissors**	**.**
切	1	-	英寸	件	和	剪刀	.

用剪刀剪成1英寸长的小段。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**.**
裹	在	打蜡	纸	.

用蜡纸包裹。

[meɪks] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] .

Makes	about	1	pound	.
制作	关于	1	磅	.

大约能做出1磅。

['piːnʌt] ['brɪt(ə)l]

Peanut	Brittle
花生	脆

花生糖

[wʌn] [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔː(r)] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]

1	cup	Karo	light	or	dark	corn	syrup
1	杯子	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¼	cup	water
¼	杯子	水

¼ 杯水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'zoʊlə] [ɔː(r)] - [ˌmɑːdʒə'riːn]

2	tablespoons	Mazola	or	Nucoa	margarine
2	汤匙	马佐拉	或者	-	人造黄油

2汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

1½ [kʌps] ['sɔːltɪd] ['piːnʌts]

1½	cups	salted	peanuts
1½	杯子	咸的	花生

1.5 杯咸花生

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

1	teaspoon	baking	soda
1	茶匙	烘烤	苏打

1茶匙小苏打

[kəm'baɪn] [kɔːn] ['sɪrəp] , ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˌmɑːdʒə'riːn] [ɪn] ['hevi] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .

Combine	corn	syrup	,	sugar	,	water	and	margarine	in	heavy	2	-	quart	saucepan	.
结合	玉米	糖浆	,	糖	,	水	和	人造黄油	在	重的	2	-	夸脱	平底锅	.

将玉米糖浆、糖、水和人造黄油放入厚底 2 夸脱平底锅中混合。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd] ['mɪkstʃə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Cook	over	medium	heat	,	stirring	constantly	until	sugar	is	dissolved	and	mixture	comes	to	boil	.
厨师	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	直到	糖	是	溶解	和	混合物	来	到	熬	.

用中火加热，不断搅拌，直到糖溶解，混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 280°F . [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] ['ɪntuː] ['veri] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːd] [bʌt; bət] [nɒt] ['brɪt(ə)l] .

Continue	cooking	without	stirring	until	temperature	reaches	280°F	.	or	until	a	small	amount	of	mixture	dropped	into	very	cold	water	separates	into	threads	which	are	hard	but	not	brittle	.
继续	烹饪	没有	搅拌	直到	温度	到达	280°F	.	或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常	寒冷的	水	分离	进入	线程	哪个	是	难的	但	不是	脆	.

继续烹煮，不要搅拌，直到温度达到 280°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中，分离成坚硬但不易碎的丝状物。

['grædʒuəli] [stɜ:(r)] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['pi:nʌts] [səʊ] ['mɪkstʃə(r)] [kən'tɪnju:z] [tu:; tə] [bɔɪl] .

Gradually	**stir**	**in**	**salted**	**peanuts**	**so**	**mixture**	**continues**	**to**	**boil**	**.**
逐步地	搅拌	在	咸的	花生	所以	混合物	继续	到	熬	.

慢慢加入咸花生，搅拌至混合物继续沸腾。

[kʊk] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] ,

Cook	**,**	**stirring**	**frequently**	**,**
厨师	,	搅拌	频繁地	,

边煮边搅拌

[ʌn'tɪl] ['temprətʃə(r)] ['ri:tʃɪz] 300°F . [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] ['ɪntu:] ['veri]

until	**temperature**	**reaches**	**300°F**	**.**	**or**	**until**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**dropped**	**into**	**very**
直到	温度	到达	300°F	.	或者	直到	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常

[kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ['seprəts] ['ɪntu:] [θredz] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [hɑ:d] [ænd; ənd] ['brɪt(ə)l] .

cold	**water**	**separates**	**into**	**threads**	**which**	**are**	**hard**	**and**	**brittle**	**.**
寒冷的	水	分离	进入	线程	哪个	是	难的	和	脆	.

直到温度达到 300°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中，分离成坚硬易碎的丝状物。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ di: 'di:] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ; [blend] ['kwɪkli] , [bʌt; bət] ['θʌrəli] .

Add	**baking**	**soda**	**;**	**blend**	**quickly**	**,**	**but**	**thoroughly**	**.**
添加	烘烤	苏打	;	混合	迅速地	,	但	彻底	.

加入小苏打；快速但彻底地搅拌均匀。

[ɪ'mi:diətli] [tɜ:n] ['ɒntə] ['hevɪli] [gri:zd] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] .

Immediately	**turn**	**onto**	**heavily**	**greased**	**baking**	**sheet**	**.**
立即地	转动	到	重度	涂油	烘烤	床单	.

立即将其翻转到涂满油脂的烤盘上。

[spred] ['mɪkstʃə(r)] ['i:vnli] [tu:; tə] ['edʒɪz] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] [wɪð] [ə; eɪ] [gri:zd] ['met(ə)l] ['spætʃələ] .

Spread	**mixture**	**evenly**	**to**	**edges**	**of**	**baking**	**sheet**	**with**	**a**	**greased**	**metal**	**spatula**	**.**
传播	混合物	均匀地	到	边缘	的	烘烤	床单	和	一个	涂油	金属	抹刀	.

用抹了油的金属刮刀将混合物均匀地涂抹到烤盘边缘。

[ku:l] . [breɪk] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] .

Cool	**.**	**Break**	**into**	**pieces**	**.**
凉爽的	.	休息	进入	件	.

酷。掰成碎片。

[meɪks] 1½ [paʊndz] .

Makes	**1½**	**pounds**	**.**
制作	1½	磅	.

成品1.5磅。

[[ˌpi: 'dʒi:][eit]]

[	**Pg**	**8**	**]**
[	页	8	]

[第 8 页]

['kærəmel] ['tʃɒklət] -

Caramel	**Chocolate**	**Skrunch**
焦糖	巧克力	-

焦糖巧克力脆片

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [kɔ:n] [fleɪks]

2	**cups**	**corn**	**flakes**
2	杯子	玉米	薄片

杯玉米片

[wʌn] [kʌp] [krɪsp] [raɪs] ['sɪəriəl]
1 **cup** **crisp** **rice** **cereal**
1 杯子 脆 米 谷物

杯脆米片

½ [kʌp] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] [tʃɪps]
½ **cup** **semi** **-** **sweet** **chocolate** **chips**
½ 杯子 半 - 甜的 巧克力 芯片

半杯半甜巧克力片

[wʌn] [kʌp] ['brəʊkən] [nʌts]
1 **cup** **broken** **nuts**
1 杯子 破碎的 坚果

杯碎坚果

¾ [kʌp] ['kɑːroʊ] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp]
¾ **cup** **Karo** **dark** **corn** **syrup**
¾ 杯子 卡罗 黑暗的 玉米 糖浆

¾ 杯 Karo 深色玉米糖浆

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'zoʊlə] [ɔː(r)] - [ˌmɑːdʒə'riːn]
2 **tablespoons** **Mazola** **or** **Nucoa** **margarine**
2 汤匙 马佐拉 或者 - 人造黄油

2汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[kʌt] [tɒp] [ɒf] [ɒv; əv] [wʌn] - [kwɔːt] [mɪlk] ['kɑːtn] .
Cut **top** **off** **of** **1** **-** **quart** **milk** **carton** **.**
切 顶部 离开 的 1 - 夸脱 牛奶 纸盒 .

剪掉1夸脱牛奶纸盒的顶部。

[kəm'baɪn] ['sɪərɪəls] , ['tʃɒklət] [tʃɪps] [ænd; ənd] [nʌts] [ɪn] [lɑːdʒ] [bəʊl] ; [set] [ə'saɪd] .
Combine **cereals** **,** **chocolate** **chips** **and** **nuts** **in** **large** **bowl** **;** **set** **aside** **.**
结合 谷物 , 巧克力 芯片 和 坚果 在 大的 碗 ; 放 旁边 .

将谷物、巧克力片和坚果放入大碗中混合；放在一旁备用。

[kəm'baɪn] [dɑːk] [kɔːn] ['sɪrəp] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ˌmɑːdʒə'riːn] [ɪn] ['sɔːspən] .
Combine **dark** **corn** **syrup** **,** **sugar** **and** **margarine** **in** **saucepan** **.**
结合 黑暗的 玉米 糖浆 , 糖 和 人造黄油 在 平底锅 .

将深色玉米糖浆、糖和人造黄油放入平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [brɪŋ] [tuː; tə] [fʊl] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ænd; ənd] [bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .
Stirring **constantly** **,** **bring** **to** **full** **boil** **over** **medium** **heat** **and** **boil** **3** **minutes** **.**
搅拌 不断地 , 带来 到 满的 熬 超过 中等的 热 和 熬 3 分钟 .

不断搅拌，用中火煮沸，然后煮3分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[kuːl] - ['mɪnɪts] .
Cool **10** **minutes** **.**
凉爽的 - 分钟 .

冷却10分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[biːt] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] ['wʊdn] [spuːn] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [tɜːnz] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ænd; ənd] ['θɪkən] .

Beat	**mixture**	**with**	**wooden**	**spoon**	**until**	**mixture**	**turns**	**a**	**light**	**brown**	**and**	**thickens**	**.**
打	混合物	和	木制的	勺子	直到	混合物	转弯	一个	光	棕色的	和	增厚	.

用木勺搅拌混合物，直到混合物变成浅棕色并变稠。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)]['sɪəriəl]['mɪkstʃə(r)] .

Pour	**over**	**cereal**	**mixture**	**.**
倒	超过	谷物	混合物	.

淋在麦片混合物上。

[tɒs] [tuː; tə][kəʊt] ['iːvnli] .

Toss	**to**	**coat**	**evenly**	**.**
折腾	到	外套	均匀地	.

搅拌均匀，使面糊充分裹上。

[pres] ['fɜːmli]['ɪntuː][mɪlk] ['kɑːtn] .

Press	**firmly**	**into**	**milk**	**carton**	**.**
按	牢牢	进入	牛奶	纸盒	.

用力按入牛奶盒中。

[tʃɪl] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [set] .

Chill	**1**	**to**	**2**	**hours**	**or**	**until**	**set**	**.**
寒意	1	到	2	小时	或者	直到	放	.

冷藏 1 至 2 小时或直至凝固。

['luːs(ə)n] [wɪð] ['spætʃələ][ænd; ənd][slɪp] [aʊt] [ɒv; əv] ['kɑːtn] .

Loosen	**with**	**spatula**	**and**	**slip**	**out**	**of**	**carton**	**.**
松开	和	抹刀	和	滑	出去	的	纸盒	.

用刮刀松开，然后从纸盒中取出。

([dʌz] [nɒt][rɪ'kweɪə(r)] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] ['ɑːftə(r)][ləʊf][ɪz][set] .)

(	**Does**	**not**	**require**	**refrigeration**	**after**	**loaf**	**is**	**set**	**.**	**)**
(	做	不是	要求	冷藏	后	面包	是	放	.	)

（面包定型后无需冷藏。）

[meɪks] [ə'baʊt][wʌn] [paʊnd] .

Makes	**about**	**1**	**pound**	**.**
制作	关于	1	磅	.

大约能做出1磅。

[tuː; tə] [meɪk] [friː] [fɔːm] [ʃeɪps] : [duː; də][nɒt] [pres] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][mɪlk] ['kɑːtn] .

To	**Make**	**Free**	**Form**	**Shapes**	**:**	**Do**	**not**	**press**	**mixture**	**into**	**milk**	**carton**	**.**
到	制作	自由的	形式	形状	:	做	不是	按	混合物	进入	牛奶	纸盒	.

制作自由形状：不要将混合物压入牛奶盒中。

[kuːl] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [ðen] [ʃeɪp] [æz; əz][dɪ'zaɪəd] .

Cool	**about**	**15**	**minutes**	**,**	**then**	**shape**	**as**	**desired**	**.**
凉爽的	关于	-	分钟	,	然后	形状	作为	想要的	.

冷却约15分钟，然后按所需形状塑形。

['bʌtəskɒtʃ] - : ['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['kærəmel] ['tʃɒklət] - , ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] ½

Butterscotch	**Skrunch**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Caramel**	**Chocolate**	**Skrunch**	**,**	**substituting**	**½**
奶油糖果	-	:	跟随	食谱	为了	焦糖	巧克力	-	,	替换	½

[kʌp] ['bʌtəskɒtʃ] [tʃɪps] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɒklət] [tʃɪps] .

cup	**butterscotch**	**chips**	**for**	**chocolate**	**chips**	**.**
杯子	奶油糖果	芯片	为了	巧克力	芯片	.

奶油糖脆片：按照焦糖巧克力脆片的配方，用 ½ 杯奶油糖片代替巧克力片。

['mɒkə] - : ['fɒləʊ] ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] ['kærəmel] ['tʃɒklət] - ,
Mocha Skrunch : Follow recipe for Caramel Chocolate Skrunch ,
摩卡 - : 跟随 食谱 为了 焦糖 巧克力 - ,

摩卡脆饼：按照焦糖巧克力脆饼的配方制作，

['ædɪŋ] [wʌn] ['teɪblspu:n] ['ɪnstənt] ['kɒfi] ['paʊdə(r)] [tu:; tə] ['sɪrəp] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'fɔ:(r)] ['bɔɪlɪŋ] .
adding 1 tablespoon instant coffee powder to syrup mixture before boiling .
添加 1 汤匙 立即的 咖啡 粉末 到 糖浆 混合物 前 沸腾 .

在煮沸糖浆混合物之前，加入 1 汤匙速溶咖啡粉。

['pi:nʌt] [ænd; ənd] ['reɪzn] - : ['fɒləʊ] ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] ['kærəmel] ['tʃɒklət] - ,
Peanut And Raisin Skrunch : Follow recipe for Caramel Chocolate Skrunch ,
花生 和 葡萄干 - : 跟随 食谱 为了 焦糖 巧克力 - ,
['sʌbstɪtju:tɪŋ] ½ [kʌp] ['reɪzɪnz] [fɔ:(r); fə(r)] ['tʃɒklət] [tʃɪps] ,
substituting ½ cup raisins for chocolate chips ,
替换 ½ 杯子 葡萄干 为了 巧克力 芯片 ,

花生葡萄干脆饼：按照焦糖巧克力脆饼的配方，用½杯葡萄干代替巧克力片，

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['pi:nʌts] [fɔ:(r); fə(r)] ['brəʊkən] [nʌts] , [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 cup chopped peanuts for broken nuts , and adding 1 teaspoon cinnamon
1 杯子 切碎 花生 为了 破碎的 坚果 , 和 添加 1 茶匙 肉桂
[tu:; tə] ['sɪrəp] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'fɔ:(r)] ['bɔɪlɪŋ] .
to syrup mixture before boiling .
到 糖浆 混合物 前 沸腾 .

将 1 杯切碎的花生（碎花生）加入糖浆混合物中，煮沸前加入 1 茶匙肉桂。

['pi:nʌt] ['bʌtə(r)] - : ['fɒləʊ] ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] ['kærəmel] ['tʃɒklət] - , [ɪn'kri:sɪŋ] [raɪs]
Peanut Butter Skrunch : Follow recipe for Caramel Chocolate Skrunch , increasing rice
花生 黄油 - : 跟随 食谱 为了 焦糖 巧克力 - , 增加 米
['sɪəriəl] [tu:; tə] [ˌtu:'tu:] [kʌps] ,
cereal to 2 cups ,
谷物 到 2 杯子 ,

花生酱脆米饼：按照焦糖巧克力脆米饼的配方，将米粉用量增加到 2 杯。

[ə'mɪtɪŋ] [nʌts] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] ½ [kʌp] [tʃʌŋk] [staɪl] ['pi:nʌt] ['bʌtə(r)] [tu:; tə] ['sɪrəp] [wɪð] ['fleɪvərɪŋ] .
omitting nuts and adding ½ cup chunk style peanut butter to syrup with flavoring .
省略 坚果 和 添加 ½ 杯子 块 风格 花生 黄油 到 糖浆 和 调味 .

不加坚果，在糖浆中加入 ½ 杯块状花生酱和调味料。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , ['ɑ:mənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [və'nɪlə] .
If desired , almond extract may be substituted for vanilla .
如果 想要的 , 杏仁 提炼 可能 是 替代 为了 香草 .

如果需要，可以用杏仁提取物代替香草精。

[fɔ:(r); fə(r)] [kən'sju:mə(r)] ['sɜ:vɪs] [dɪ'pɑ:tmənt]
For Consumer Service Department
为了 消费者 服务 部门

消费者服务部

[ə'dɪʃən(ə)l] [best] [fu:dz] , [ə; eɪ] [dɪ'vɪʒ(ə)n] [ɒv; əv]
additional Best Foods , a Division of
额外的 最好的 食物 , 一个 分配 的

此外，Best Foods 是 Best Foods 的一个部门。

['kɒpiz] [ˌsi:'pi:'si:] [ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] [ɪŋk] .
copies CPC International Inc .
副本 中期选举委员会 国际的 公司 .

副本 CPC International Inc.

[raɪt] [ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['plɑ:zə]
write International Plaza
写 国际的 广场

国际广场

[tuː; tə] : ['eŋgl,wud] [klɪfs] , [njuː] ['dʒɜːzi] -

to	:	Englewood	Cliffs	,	New	Jersey	07632
到	:	恩格尔伍德	悬崖	,	新的	球衣	-

收件人：新泽西州恩格尔伍德克利夫斯，邮编 07632

- - - - 3D

2946	-	73	-	3D
-	-	-	-	3D

2946-73-3D

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .

PRINTED	IN	U	.	S	.	A	.
打印	在	U	.	S	.	一个	.

美国印刷

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神